調達品目表

調達要求番号	3-22-1001-002A-Q-0031	作成部課	補給本部第１部第１調達課
調達要求年月日	平成２２年　４月２１日	作成年月日	平成２２年　４月２１日
仕様書番号	Ｃ＆ＬＰＳ―Ｑ０００１２		

品　名	カ　タ　ロ　グ　製　品　名	備　考
連 続 式 揚 物 機 ３ 号	北沢産業㈱　　ＦＡＦ－２５０型 エース工業㈱　　ＡＦＦ－２５０Ｇ型 又は同等品（他社の製品を含む） 一般構造 1. 調理熱源は、自動点火式ガスバーナーによる熱伝導中間加熱方式と直火方式を兼ね備えているものとする。 2. 食品の調理にあたっては、電気的作動制御を備えたコンベアーが油槽を通過し、大量のフライを短時間にかつ，食材の種類・形状にあわせて一定した温度設定及びコンベアーのスピード調節ができること。 3. 効率的な作業が実施できるよう、油槽内を複数のエリアに分け各槽毎任意に温度設定ができること 4. 主たる揚げ滓は自動的に排出される構造とし、燃焼部及びコンベアー昇降装置を備え油槽部の清掃が容易にできること。 5. 油槽部及びコンベアー部等の材質はステンレスとする。 6. （財）日本ガス機器検査協会の検査に合格し、表示するものとする。 7. 燃焼安全装置及び過昇防止装置を備えていること 8. 使用後の油を処理するためにポンプ装置を備えるものとする。 9. ＬＰガス又は都市ガスの指定 ＬＰガスとする。	数　量 （　１個）

調達品目表 （続き）

品　名	カ　タ　ロ　グ　製　品　名	備　考
連続式揚物機3号	10. 性能・寸法等は、表１による。 表１ （下表参照） ポンプ性能 （下表参照） 11. 銘板は，ＮＤＳ　Ｚ　８０１１による１種銘板をつけること。 （入札書又は見積書提出時の最新規格による。） 12. その他 a) カタログの条件 当該物品であること（一般構造）が確認できる現物写真を掲載したものとする。 b) 添付書類 取扱説明書（製造業者制定のもの）及び社内検査成績書を１個ごと各２部添付すること。	

項　　目	性　　能
油　量　　L	２５０　以下
調　理　能　力	冷凍コロッケ(60g市販品)を１時間に連続して2000個以上調理できるものとする。
温度調節	１２０～２５０℃
ガス消費量　kcal/h kg/h	１１７，５００　以下 １０　以下
消費電力	３相200Ｖ　0.5ｋＷ以下
本体寸法 W/D/H (mm)	2,500*1,400*2,200　以下

吐出量（ﾘｯﾄﾙ/min）	１０　以上
消費電力	３相200Ｖ　0.4ｋＷ以下